



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YILANBALIĞI FIRINDA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Orta irilikte bir yılanbalığı,
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı,
1/2 bardak kadar su,
bir domatesin suyu,
1 fincan rendelenmiş kaşer peyniri,
2 domates,
1 limonun suyu,
1 yumurta,
1/2 demet kıyılmış maydanoz,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Yılanbalığının derisi yüzölür, içi ve dışı iyice yıkandıktan sonra yuvarlak dilimlere doğranır. Tuzlanıp karabiberlenir ve pyrex bir kayık tabağa düzenli bir şekilde yerleştirilir. Bunların üstüne kabuklan soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılmış domates dilimleri konur. Kıyılmış maydanozlarla birlikte ince ince doğranmış sarımsak serpiştirilir. Zeytinyağıyla domates suyu ve limon suyunun dörtte üçü gezdirilerek döküldükten sonra gerekirse (kabin durumuna göre) biraz da su dökülür ve yemek orta ısı bir ateşe oturtulur. Kabin ağzı örtülür ve içindekiler 20 dakika kaynamaya bırakılır.

Balık pişince, pyrex kap ateşten indirilir, ağzı açılır. Hemen kalan limon suyuyla rendelenmiş kaşer peyniri serpiştirilerek balığın üstüne dökülür. Çırpılmış yumurta da gezdirilerek döküldükten sonra pyrex kap kızgın bir fırına konur. Yumurtayla kaşer peyniri kızarınca yemek fırından çıkarılır ve olduğu gibi sofraya götürülerek servis yapılır.